



LaFourchette présente

Tous au Restaurant *fête ses*

10
ANS



OUVERTURE DES RÉSERVATIONS : 24 SEPTEMBRE 2019

**DU 30 SEPTEMBRE
AU 13 OCTOBRE 2019**

www.tousaurestaurant.com



« Nous partîmes cinq cents ; mais, par un prompt renfort, Nous nous vîmes trois mille en arrivant au port ». Il y a du Corneille dans cette histoire : fin 2009, dans les courriers adressés aux partenaires potentiels, j'évoquais prudemment l'objectif de 50 restaurants participants pour la première édition de l'opération. Un millier de restaurants ont participé à la seconde édition de 2011. L'année dernière, c'est plus de 1800 établissements qui ont ouverts leurs portes pour Tous au restaurant.

Dès la deuxième édition, en 2011, la formule « Votre invité est notre invité » a été proposée. En 2015, l'opération a été étendue à deux semaines. Et, au fil des éditions, des initiatives ont été prises par exemple pour mettre en valeur les producteurs, attirer la nouvelle génération de restaurateurs ou promouvoir les cheffes.

Depuis dix ans, Tous au restaurant fait la preuve de la vitalité de la cuisine française. Je ne souhaite qu'une seule chose : que les dix prochaines années voient le renforcement de cette indispensable dynamique.

— Alain Ducasse —

10 ANS ÇA SE FÊTE !
LA FÊTE NATIONALE DES RESTAURANTS SE DÉROULERA
DU 30 SEPTEMBRE AU 13 OCTOBRE 2019

2 semaines pour découvrir la diversité gastronomique française. Tous au Restaurant revient pour sa 10^{ème} édition du lundi 30 septembre au dimanche 13 octobre 2019. 15 jours pour déguster la cuisine des magnifiques tables étoilées, bistrot contemporains de jeunes chefs talentueux ou encore des brasseries animées et autres cuisines de terroir, avec la même promesse « Votre invité est notre invité ». Tous au Restaurant est le rendez-vous incontournable et attendu de la rentrée.

Toujours sur le même principe, les Chefs proposent un menu spécial pour faire (re)découvrir leur table : « Votre invité est notre invité ». Tous au Restaurant offre ainsi une occasion unique de partager, échanger et vivre une expérience inoubliable.

POUR LES RÉSERVATIONS : RENDEZ-VOUS LE MARDI 24 SEPTEMBRE SUR LE SITE
WWW.TOUSAURESTAURANT.COM

TOUS AU RESTAURANT FÊTE SES 10 ANS !

Créé par Alain Ducasse, Tous au Restaurant avait réuni, en 2009, presque 1 000 restaurants. Ils sont désormais, 10 ans plus tard, **plus de 1800 restaurants à participer.**

Si certains chefs sont fidèles depuis les débuts, **« certains clients viennent également chaque année, les habitués de Tous au Restaurant »**, annonce Jacques Pourcel Chef du Terminal#1 à Montpellier.

L'événement est donc devenu au fil des ans **« une véritable fête de la gastronomie »**, selon Damien Rodière, Directeur Général France LaFourchette, opérateur et propriétaire de l'événement depuis 5 ans. Mais également un baromètre des nouvelles façons de consommer la gastronomie et la restauration. Quand Tous au Restaurant a été créé, **« seuls 15% des chefs avaient un mail, 10% des restaurants avaient un site internet, et le site LaFourchette n'existait que depuis 2 ans »**, rappelle-t-il. Tous au Restaurant, sans conteste et à sa manière, contribue à l'accélération de la digitalisation du secteur de la restauration.

« Aujourd'hui, aller au restaurant c'est le « j'y étais » qui prédomine, je suis chez « the » chef star », affirme Denis Courtiade, Président fondateur de l'association Ô Service et Directeur du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée.

« Car ici, chez vous, j'ai trouvé le meilleur spot Instagramable du moment... Je ne prends pas un repas, je vis une expérience. Tous au Restaurant a fait bouger la profession et créé une véritable dynamique », assène le chef étoilé Sébastien Sanjou du Relais des Moines dans le Var, qui n'a jamais manqué une édition en 10 ans. Tous au Restaurant a permis, entre autres, aux chefs de mieux répondre aux attentes de ceux qui n'étaient alors par encore leurs clients. De fluidifier et d'intensifier les liens entre les consommateurs et les restaurateurs.

« La restauration est le 2^{ème} métier du Groupe en termes de chiffre d'affaires » confirme Alexandre Desseigne-Barrière, Directeur général Hôtellerie & Restauration et Directeur de la Transformation du groupe Barrière, prouvant ainsi l'importance que prend la gastronomie dans l'offre touristique. **« Elle est présente dans chacun de nos resorts, hôtels et casinos, allant de la table étoilée à l'esprit bistrot en passant par le café ou la brasserie gastronomique. »**



PLUS DE 1 800 RESTAURANTS...

A travers le menu Tous au Restaurant, les tables traditionnelles, les tables récompensées ou montantes, affichent toutes deux points communs : **la passion et le savoir-faire.** Passion pour l'échange, la cuisine, la créativité et l'hospitalité ; savoir-faire avec leur maîtrise technique de la cuisine.

Tous au Restaurant est l'occasion pour le grand public de **découvrir ou de redécouvrir les valeurs d'une profession plurielle.** Quel que soit leur positionnement, les restaurants participant à l'opération sont tous le reflet d'une histoire, d'un terroir qu'il est impératif de défendre et de soutenir. **Parce que cuisiner, servir et recevoir représentent un acte de création, authentique et sincère.**

Du petit bistrot au grand palace, le répertoire national offre une amplitude de prix et de registres qui font probablement de lui le plus complet au monde.

L'enjeu est simple : démentir l'idée que la gastronomie est réservée aux gastronomes. Il faut préciser que cette fête des restaurants n'a rien à voir avec des soldes, notion parfaitement étrangère à cet univers : on ne déstocke pas des produits frais qui sont réassortis chaque jour.



DES TABLES D'EXCEPTION...

Afin de permettre à tous de profiter des restaurants les plus sollicités, **de nombreuses tables d'exception seront proposées à la réservation en décalé des autres établissements...** Chaque jour à découvrir et à réserver, une sélection de table pendant toute la durée de l'événement.



10 ANS... À PARIS, LYON ET MARSEILLE !

Pour fêter sa 10^{ème} édition, Tous au Restaurant organisera **plusieurs soirées éphémères à Paris, Lyon et Marseille....** Au programme : animations, show culinaires, dégustations... Le tout autour d'une ambiance festive, dans un lieu unique, le temps d'une soirée.

Soirées pour lesquelles Tous au restaurant fera gagner une centaine de places à ses aficionados, via un jeu concours sur ses réseaux sociaux.





TOUS AU RESTAURANT : MODE D'EMPLOI

Toute la gastronomie est à l'honneur, les chefs ont pensé un menu spécial pour faire (re)découvrir une scène en perpétuel mouvement. « **Votre invité est notre invité** », la communauté **Tous au Restaurant va ainsi partager, échanger et vivre une expérience inoubliable.**

Le restaurateur compose un menu spécial et en fixe le prix. Pour un menu acheté, celui de l'accompagnant est gratuit et identique. Chaque restaurateur est maître de sa prestation, de ses prix et du nombre de tables qu'il met à disposition pendant la quinzaine de Tous au Restaurant.

« FROMAGE COMPRIS »

Le fromage est mis à l'honneur dans les menus des restaurants participants en proposant le fromage compris, grâce au CNIEL et à une sélection de fromageries. Un pictogramme mentionne les restaurants proposant cette formule lors de la réservation sur le site internet Tous au Restaurant.

LES DATES

L'événement se déroule du **lundi 30 septembre au dimanche 13 octobre 2019.**

LES RÉSERVATIONS

Elles se font exclusivement sur le site **Tous au Restaurant** à partir du **mardi 24 septembre.**

EN SAVOIR PLUS ?

www.tousaurestaurant.com

 **tous-au-restaurant**

 **tousaurestaurant**

CONTACT PRESSE

B.R/P

Bertrand Chenaud

Tél. 01 47 03 68 93 - 06 13 54 26 55

bertrand.chenaud@b-rp.fr

Victoria Loeung

Tél. 01 47 03 68 92 - 06 73 67 51 05

victoria.loeung@b-rp.fr



PARTENAIRES OFFICIELS



FOURNISSEURS OFFICIELS



PARTENAIRES MEDIAS



REMERCIEMENTS

